



### Hozzávalók:

12,5 dkg tapiókaagyöngy, 6 dl kókusztej, 10 dkg kókuszreszelék, 10 dkg kristálycukor - lehet nyírfacukor (xilit) is, 1 zöldcitrom (lime), 30 dkg barackbefőtt

1. A tapiókaagyöngyöt éjszakára annyi hideg vízbe áztatjuk, amennyi ellepi. Másnap a rajta lévő vízzel és a kókusztejjel együtt feltesszük főni.
2. Kis lángon, többször megkeverve addig főzzük, amíg a tapiókaagyöngyök áttetsző, zselés állagúvá válnak, és az egész kásaszerűen besűrűsödik. Ez kb. 15 perc. Közben ha kell, 1-2 deci vizet öntünk még hozzá.
3. A tűzről levéve a kókuszreszeléssel és a nyírfacukorral ízesítjük. Az alaposan megmosott zöldcitrom héját belereszeljük, levét belefacsarjuk.
4. A kis kockákra vágott vagy villával összetört barackbefőttel gazdagítjuk. Kis tálkákba kanalazzuk, letakarva hűtőszekrényben hűlni hagyjuk. Tálaláskor tejszínhabot is tehetünk rá.

6 főre

## Kókuszos tapióka barackbefőttel

Elkészítési idő: 30 perc + áztatás + hűtés

Egy adag: 381 kcal

Egy adag (nyírfacukorral): 318 kcal